

Sorte: Butterkäse 45 %	Charge: 169		Versuch: 1
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 5 (6 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 33,2° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,4° C (6)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 5		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 33,7° C (5/6)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 6 (7 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 33,3° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,6° C (7)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 33,7° C (6)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 33,8° C (8)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 7 (8 ist neur Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 33,4° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,6° C (8)		
	Presse: 2		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 33,8° C (7)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,3° C (7/8)		

Sorte: Butterkäse 45 %	Charge: 169		Versuch: 2
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 8 (9 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 33,6° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,7° C (9)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,3° C (8)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,9° C (8/9)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 14 (15 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 33,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,8° C (15)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 14		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,5° C (15)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 15 (16 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 33,4° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,5° C (16)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,5° C (15)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,0° C (15/16)		

Sorte: Butterkäse 45 %	Charge: 175		Versuch: 5
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 34 (35 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 33,8° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,0° C (35)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,0° C (34/35)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 35 (36 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,2° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,8° C (36)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,0° C (35)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,8° C (35)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 36 (37 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,2° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,8° C (37)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,8° C (35/36)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,8° C (36)		

Sorte: Butterkäse 45 %	Charge: 175		Versuch: 3
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 44 (45 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,1° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,2° C (45)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 44		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,0° C (44/45)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 45 (46 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,1° C (46)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,0° C (45)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,5° C (45)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 46 (47 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,2° C (47)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,5° C (45/46)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,0° C (46/47)		

Sorte: Butterkäse 45 %	Charge: 175		Versuch: 4
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 47 (48 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,0° C (48)		
	Presse: 52		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,0° C (47)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,8° C (47)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 48 (49 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,1° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,2° C (49)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,8° C (47/48)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,1° C (48/49)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 49 (50 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,3° C (50)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,0° C (49)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,1° C (49)		